

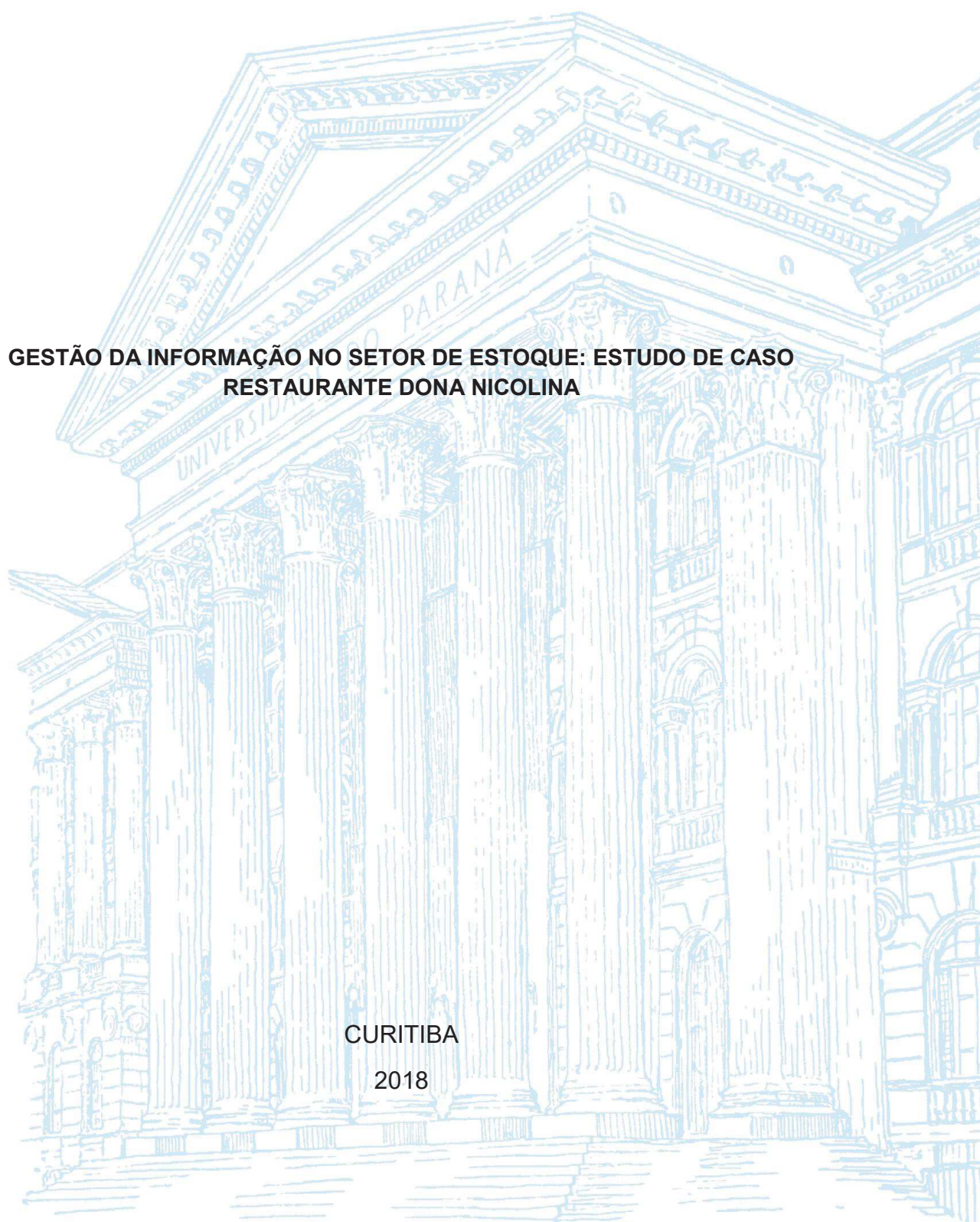
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

EDUARDO VIANA MORASKI

**GESTÃO DA INFORMAÇÃO NO SETOR DE ESTOQUE: ESTUDO DE CASO
RESTAURANTE DONA NICOLINA**

CURITIBA

2018



EDUARDO VIANA MORASKI

GESTÃO DA INFORMAÇÃO NO SETOR DE ESTOQUE: ESTUDO DE CASO
RESTAURANTE DONA NICOLINA

Trabalho de conclusão de curso apresentado a disciplina de Pesquisa em informação II, como requisito parcial à conclusão do curso de Gestão da Informação, setor de Ciências Sociais Aplicadas da Universidade federal do Paraná.

Professor Orientador: Prof Dr. Marcos Antônio Tedeschi

CURITIBA

2018

RESUMO

Este estudo tem por objetivo classificar os itens de estoque do restaurante Dona Nicolina, no que diz respeito a sua participação no faturamento da empresa, classificando os produtos com maior representatividade nos custos do estoque, possibilitando a melhor tomada de decisão do proprietário para o setor financeiro da empresa. A Curva ABC não foi utilizada em todos os itens do estoque, apenas nos quais os custos podem ser quantificados de maneira exata e também os itens diretamente relacionados à preparação dos alimentos e os consumidos indiretamente pelos clientes. Pesquisa exploratória e descritiva quanto aos objetivos e Estudo de Caso, para os procedimentos técnicos. Os principais instrumentos de coleta de dados são a observação direta e entrevistas informais. Os dados foram analisados do ponto de vista qualitativo, para identificar as técnicas utilizadas atualmente, formais ou informais, e quantitativo para aplicar a técnica na gestão do estoque. Depois de constatado que não existia nenhuma técnica formalizada, a curva ABC verificou-se como a técnica mais apropriada para a gestão do estoque.

Palavras-Chave: Gestão de estoque. Curva ABC. Restaurante.

ABSTRACT

The purpose of this study was to classify the inventory items of the Dona Nicolina restaurant, in terms of its share of the company's revenues, ranking the products with greater representativeness in the inventory costs, enabling better decision making from the owner to the financial sector from the company. The ABC Curve was not used in all inventory items, only in which costs can be accurately quantified and also items directly related to food preparation and those consumed indirectly by customers. Exploratory and descriptive research on the objectives and Case Study, for the technical procedures. The main instruments of data collection are direct observation and informal interviews. The data were analyzed from the qualitative point of view, to identify the techniques currently used, formal or informal, and quantitative to apply the technique in the management of the stock. After finding that there was no formalized technique, the ABC curve was verified as the most appropriate technique for stock management.

Keywords: Stock Management. ABC Curve. Restaurant.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - PROCESSO GENÉRICO DE GESTÃO DA INFORMAÇÃO (GI).....	10
FIGURA 2 - CURVA ABC PARA ITENS DE ESTOQUE	14
FIGURA 3 - TABELA MESTRA.....	15
FIGURA 4 – ORGANOGRAMA DO RESTAURANTE.....	19
FIGURA 5 – PROCESSO MACRO DO ESTOQUE	22
FIGURA 6 – CONFERÊNCIA DE ESTOQUE	23
FIGURA 7 – REGISTRO DE PRODUTOS EM FALTA	24
FIGURA 8 – REALIZAÇÃO DE UM PEDIDO	25
FIGURA 9 – RECEPÇÃO DE PRODUTOS.....	26
FIGURA 10 - VINTE ITENS COM MAIOR REPRESENTATIVIDADE FINANCEIRA	29
FIGURA 11 - VINTE ITENS MAIS COMPRADOS	29

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 - CURVA ABC DO ESTOQUE DO RESTAURANTE	28
GRÁFICO 2 - DIAGRAMA DE PARETO DOS ITENS MAIS COMPRADOS.....	30

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

GI – Gestão da Informação

IPPUC - Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano de Curitiba

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	8
2	REFERENCIAL TEÓRICO.....	10
2.1	GESTÃO DA INFORMAÇÃO	10
2.2	GESTÃO DE ESTOQUE.....	11
2.3	GRÁFICO DE PARETO	13
2.4	CURVA ABC	13
3	METODOLOGIA	16
3.1	CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA	16
3.2	AMBIENTE DE PESQUISA.....	17
3.3	DELIMITAÇÃO DA PESQUISA.....	20
4	ANÁLISE E DISCUSSÃO DE RESULTADOS.....	22
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	31
	REFERÊNCIAS	33
	APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO APLICADO AO PROPRIETÁRIO	35
	APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	36
	APÊNDICE C – LISTA DE ITENS E CLASSIFICAÇÃO REFERENTE AO MÊS DE OUTUBRO	37

1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem por seu escopo a análise do processo de gestão de dados e informações atual e a aplicação da curva ABC, na gestão e controle de estoque no Restaurante Dona Nicolina em Curitiba.

O Restaurante não possui nenhum sistema ou modelo de gestão e controle de estoque que auxilie no planejamento de gastos e formulação de estratégias, que embase a tomada de decisão ou novas modalidades de compra de produtos. As decisões são tomadas mediante a comparação com outras situações passadas, porém nem sempre seguem algum parâmetro. Na maior parte das vezes as decisões são tomadas com base em informações incompletas (não combinadas com outras) e que diminuem a taxa de acerto das ações ou ainda que não prejudiquem o desenvolvimento das atividades atuais, impedem o Restaurante de se desenvolver e superar concorrentes e possíveis dificuldades financeiras. Diante dessa situação, a pergunta é: como aplicar um modelo de gestão e controle de estoque que atenda às necessidades do Restaurante?

Para resolver o problema constatado, o seguinte objetivo geral foi estabelecido:

Propor um modelo de gerenciamento e controle de estoque visando à disponibilidade de informações para o melhor uso dos recursos financeiros e auxílio nas atividades do Restaurante.

Da mesma forma, para alcançar o objetivo geral, os seguintes objetivos específicos foram criados:

- Conhecer as características do processo de gestão e controle de estoque atual;
- Buscar na literatura existente uma técnica ou modelo mais apropriado para gestão e controle de estoque do Restaurante;
- Propor um novo modelo de gestão e controle de estoque para que o proprietário tenha uma fundamentação informacional para formular estratégias e tomar decisões relativas a questões financeiras.

Diante do cenário atual de competitividade, agregar o diferencial de gestão e controle de estoque é o caminho para empresa alcançar a vantagem competitiva com os recursos disponíveis no momento, além de elevar a qualidade dos serviços. Para Porter (1985) a vantagem competitiva surge do valor que uma empresa é capaz de criar para seus consumidores excedendo o custo para a criação desse valor. Especificamente no Restaurante, objeto de estudo deste trabalho, a necessidade de aperfeiçoar o processo de gestão e controle de estoque foi apontada como uma carência pelo proprietário e por se tratar de uma área que tem influência direta no volume de gastos da empresa, mas não é a única causa de gastos, portanto, trabalhando com os recursos de forma correta, evitando desperdícios, é possível aplicar em outras situações (salários, manutenções e aquisições de equipamentos, reformas e imprevistos).

Desta forma, as mudanças propostas para o Restaurante justificam-se pela necessidade de melhorias e ausência de sistemas formais ou eletrônicos de controle na organização.

Diante desta situação, ficam evidentes as consequências quando determinadas informações não são contempladas no processo de gestão. Assim sendo, a gestão incorreta pode prejudicar a realização das tarefas e no alcance dos objetivos da empresa.

Então, uma maneira mais organizada de controle de estoque poderá oportunizar novas formas de negociar com fornecedores no tocante a prazos de pagamento e quantidades por pedido e aumento do fluxo de caixa. Uma vez que a dinâmica de gastos poderá ser conhecida e desta forma, os fornecedores poderão negociar melhor com seus parceiros, beneficiando uma rede de empresários.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

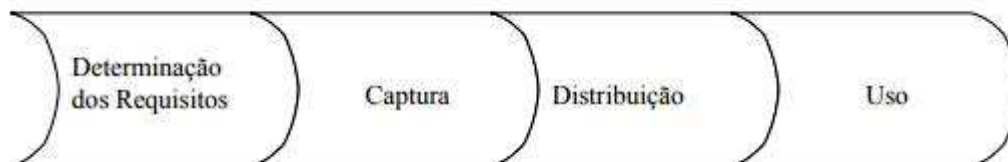
No presente capítulo, uma breve descrição teórica dos principais temas abordados no trabalho. Tais como, Gestão da informação, Gestão de estoque, Gráfico de Pareto e Curva ABC.

2.1 GESTÃO DA INFORMAÇÃO

A necessidade de sobrevivência e expectativa de crescimento de uma organização passam pelo conhecimento existente na empresa, principalmente o que já existe de uma maneira formalizada.

Davenport (1997) argumenta que a gestão da informação é um processo que enfatiza medições e melhorias. O autor ainda destaca que o processo de GI possui diversas etapas que variam de acordo com a abordagem trabalhada, mas apresenta quatro fases genéricas presentes nos processos de GI de acordo na FIGURA 1:

FIGURA 1 - Processo Genérico de Gestão da Informação (GI).



FONTE – Davenport (1997).

A determinação de requisitos é o momento em que se define as necessidades informacionais. A captura de uma observação do ambiente, definição do formato de informação buscado e formatação. Já a distribuição envolve a mídia utilizada para que a informação chegue ao usuário pronta para uso. Por fim, o uso da informação é a fase em que podem ser utilizadas medidas de resultado.

A gestão da informação pode ser compreendida segundo Valentim (2008):

Um conjunto de ações que visa à identificação de necessidades, o mapeamento de fluxos formais (conhecimento explícito) de informação nos diferentes ambientes da organização, a coleta, análise, organização,

armazenagem e disseminação, objetivando apoiar o desenvolvimento das atividades cotidianas e a tomada de decisão corporativa.

Drucker (2000) afirma que a informação pode ser entendida como dado incrementado de propósito e relevância.

Capurro e Hjørland (2007) apresentam informação como dados selecionados, analisados e disponibilizados com valor agregado, matéria prima para a realização de todas as atividades.

2.2 GESTÃO DE ESTOQUE

Definindo de uma forma genérica estoque é o que a empresa tem guardado e é usado em suas atividades, logo a gestão de estoque é fundamental para o bom desempenho da empresa.

O estoque é definido como acumulação de recursos materiais em um sistema de transformação. Algumas vezes estoque também é usado para descrever qualquer recurso armazenado. Não importa o que está sendo armazenado como estoque, ou onde ele está posicionado na operação, ele existirá porque existe uma diferença de ritmo ou de taxa entre fornecimento e demanda. (Slack e et al , 2009).

Segundo Amaral (2011) estoque é composto por materiais em processamento, materiais semiacabados e materiais acabados, todo tipo de material que a empresa utiliza para a produção de seus produtos e serviços. “Os estoques podem ser entendidos ainda, de forma generalizada, como certa quantidade de itens mantidos em disponibilidade constante e renovados, permanentemente, para produzir lucros e serviços.” (AMARAL, 2011, p.5).

De acordo com Oliveira, Silva (2013) os estoques tem algumas funções principais:

- a) Garantir o abastecimento de materiais à empresa - para evitar demora ou atraso no fornecimento, controlar o tempo e transformações nos materiais e também contornar riscos de dificuldade no fornecimento;
- b) Economias de escala – possibilitar compras ou produções em lotes econômicos, flexibilidade ao processo produtivo e rapidez e eficiência no atendimento às necessidades.

Para Viana (2002) as principais causas que exigem estoque permanente são:

- a) Necessidade de continuidade operacional;
- b) Incerteza da demanda futura ou sua variação ao longo do período de planejamento;
- c) Disponibilidade imediata do material nos fornecedores e cumprimento dos prazos de entrega.

A eficaz Gestão do estoque faz com que o capital investido seja o correto e é um fator econômico diretamente ligado à continuidade dos negócios.

“A gestão de estoques é um conceito que está presente em praticamente todo o tipo de empresas, assim como na vida cotidiana das pessoas. Desde o início da sua história, a humanidade tem usado estoques de variados recursos, de modo a suportar o seu desenvolvimento e sobrevivência.” (GARCIA et al., 2006, p.9).

Ainda de acordo com Viana (2002) o objetivo da gestão de estoque é encontrar o equilíbrio entre estoque e consumo, o que será obtido mediante as seguintes atribuições, regras e critérios:

- a) Impedir entrada de materiais desnecessários;
- b) Centralizar as informações para que se tenha um melhor acompanhamento e planejamento;
- c) Definir parâmetros de cada material;
- d) Determinar a quantidade de compra para cada material;
- e) Analisar e acompanhar a evolução do estoque na empresa;
- f) Desenvolver e implantar uma padronização de materiais;
- g) Ativar o setor de compras;
- h) Decidir sobre a regularização de materiais;
- i) Realizar estudos frequentes para que materiais obsoletos e inservíveis sejam retirados do estoque.

Segundo Viana (2010), a precisão na localização, organização e a identificação dos itens afetam diretamente os custos do estoque. Quando um material não é localizado, o resultado é semelhante a uma falta no estoque, podendo ser necessária a compra ou fabricação do item.

2.3 GRÁFICO DE PARETO

O Gráfico de Pareto é um gráfico de barras verticais que ordena as frequências das ocorrências de uma determinada característica a ser medida da maior para a menor, permitindo a priorização dos problemas. Ele dispõe as informações de uma maneira que as torna clara e fácil de priorizar as ações. “O gráfico de Pareto é um gráfico de barras no qual as barras são ordenadas a partir da mais alta até a mais baixa e é traçada uma curva que mostra as porcentagens acumulada de cada barra.” (WERKEMA, 2006).

Ainda segundo Werkema (2006) “O Gráfico de Pareto dispõe a informação de forma a permitir a concentração dos esforços para melhoria nas áreas onde os maiores ganhos podem ser obtidos.”.

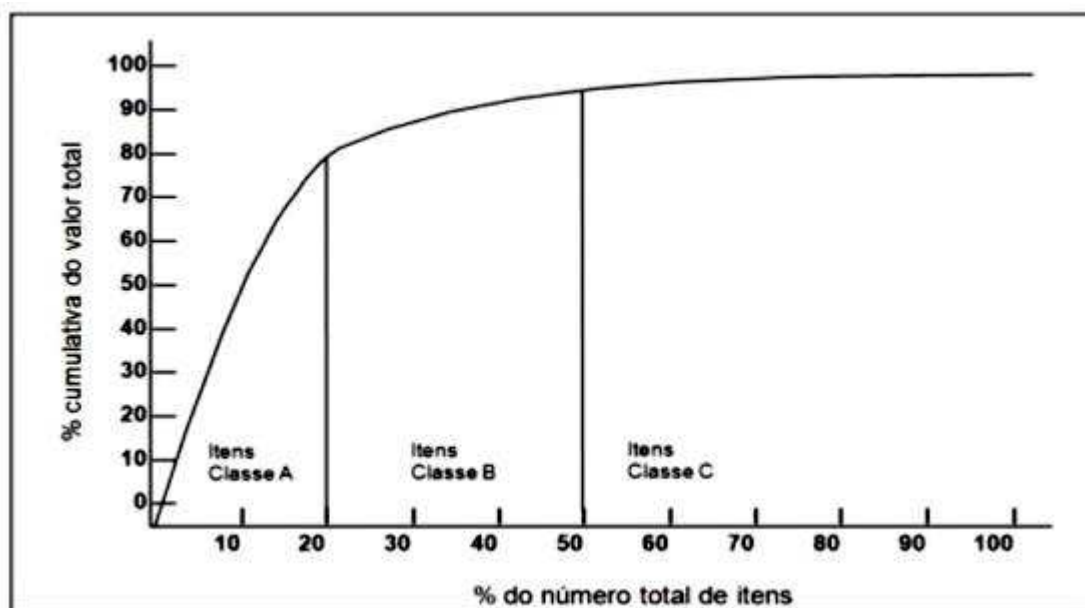
2.4 CURVA ABC

Devido ao alto grau de importância financeira do estoque surge a necessidade de aplicar uma técnica de gestão e controle, por exemplo, a curva ABC, método foi desenvolvido pelo economista Vilfredo Pareto em, 1897, enquanto estudava a renda de pessoas de diversos países. Pareto observou que 20% das pessoas concentravam 80% das riquezas e essa porcentagem se aplicava aos mais diversos países, a despeito das particularidades nos modelos econômicos. (VIANA, 2010).

A curva ABC vem sendo utilizada na administração de estoques de diversas empresas com o objetivo de estabelecer, principalmente, prioridades na questão da produção. (DIAS, 2010).

De acordo com Viana (2010), após identificar-se a importância relativa dos materiais, as classes da curva ABC podem ser definidas em: (a) classe A – representa 20% dos itens, que são os mais importantes e devem ser tratados com atenção especial; (b) classe B – compreende 50% dos itens e apresenta importância intermediária; e (c) classe C – composta pelos 30% restantes. O gráfico da curva ABC pode ser observada na FIGURA 2:

FIGURA 2 - Curva ABC para Itens de Estoque



FONTE: Slack et al. (2009, p. 379).

Para Pinheiro (2005), utilizando a curva ABC, os gerentes conseguem visualizar melhor os itens e sua importância, bem como definir o melhor tratamento para estes, do ponto de vista da qualidade e representatividade financeira, otimizando, assim, a classificação dos itens componentes dos estoques.

Para Lourenço e Castilho (2006), o método da curva ABC permite um controle seletivo do estoque, a partir do qual se faz possível adotar uma prática discriminatória de importância, uma vez que cada produto tem sua demanda, custo e prazos de entregas diferentes. Gonçalves (2004, p.136) afirma que o principal objetivo da curva ABC é identificar os itens que representam maior faturamento, pois o seu controle apurado vai permitir grandes reduções nos custos dos estoques.

Para a construção da curva, são necessários alguns passos, Ching (2001) apresenta três fases para desenvolver a curva:

- a) Elaboração de Tabela Mestra;
- b) Construção do gráfico;
- c) Interpretação do gráfico com identificação de percentuais e quantidades de itens em cada classe e sua faixa de valores.

A tabela mestra para Martins e Campos (2009) é uma tabela de distribuição de frequências, que utiliza princípios estatísticos para sua formulação. Koch (2006) apresenta um exemplo de tabela mestra que pode ser visto na FIGURA 3.

FIGURA 3 - Tabela Mestra

Material	Preço	Consumo (unidades)	Valor do consumo	Grau	Material	Valor do consumo	Valor Consumo Acumulado	Porcentagem sobre o Valor do Consumo	Definições das Classes
X1	R\$ 2,00	600	R\$ 1.200,00	1*	X3	R\$ 1.950,00	R\$ 1.950,00	48,15%	A
X2	R\$ 3,00	300	R\$ 900,00	2*	X1	R\$ 1.200,00	R\$ 3.150,00	75,00%	B
X3	R\$ 1,50	1300	R\$ 1.950,00	3*	X3	R\$ 900,00	R\$ 4.050,00	95,00%	C
-	-	-	-	-	-	-	-		-
-	-	-	-	-	-	-	-		-
Xn	R\$	Unidades	Valor (R\$)	n*	Xn	Valor (R\$)	Acumulado	100%	-

FONTE – Koch (2006)

Os itens são agrupados de forma aleatória em um primeiro momento, podendo seguir algum tipo de classificação, como ordem alfabética por exemplo. De posse das informações presentes nas colunas da tabela mestra, os itens devem ser classificados de forma decrescente (de acordo com a coluna o “valor consumo acumulado”) e assim sua classificação em A, B ou C é possível.

3 METODOLOGIA

Este capítulo apresenta o propósito da pesquisa, assim como sua caracterização, ambiente de desenvolvimento, coleta de dados e análise dos dados.

3.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

A metodologia utilizada no presente trabalho será pesquisa exploratória descritiva. A pesquisa descritiva tem-se em consideração realizar um estudo, análise, registro e interpretação de uma realidade sem ocorrer à intervenção do pesquisador.

Conforme Rudio (2007) o pesquisador procura conhecer e interpretar a realidade, sem nela interferir para modificá-la. Segundo Severino (2007, p.123) a pesquisa exploratória busca apenas levantar informações sobre um determinado objeto, delimitando assim um campo de trabalho, mapeando as condições de manifestação desse objeto.

O principal instrumento para a pesquisa será a observação no que diz respeito aos processos que ocorrem no Restaurante e análise de documentos e registros criados, visto que para desenvolver um sistema de controle de estoque, serão necessários conhecimentos dos produtos e alimentos e informações financeiras.

Barros & Lehfeld (2000) destacam a observação como uma das técnicas de coleta de dados imprescindível em toda pesquisa científica. Observar significa aplicar atentamente o sentido a um objeto para dele adquirir um conhecimento claro e preciso. A observação é, portanto, uma das bases do trabalho científico.

Outro instrumento de pesquisa utilizado foi a entrevista, fonte de informações mais específicas a respeito do estoque e pedidos de mercadorias.

A entrevista é uma das técnicas de coleta de dados mais utilizada no âmbito social [...] e praticamente todos os outros profissionais que tratam de problemas humanos valem-se dessa técnica [...] com objetivos voltados para diagnóstico e orientação (GIL, 2012, p. 109).

O modelo utilizado foi o não estruturado, feito com a gerente do restaurante. O modelo foi considerado o mais adequado por se tratar de uma área dinâmica e

particular, não havendo a possibilidade de desenvolver questões genéricas ou baseadas em outros estudos ou considerando outros restaurantes.

Este estudo caracteriza-se como um estudo de caso, pois foi realizado em um local específico e por um período de tempo.

Na pesquisa de campo, as técnicas e métodos de coleta de dados exigem atenção especial do pesquisador enquanto observador e também anotações de campo, com o diário de campo (Triviños, 1987, p.154).

De acordo com Becker (1999), o termo estudo de caso foi usado inicialmente pela tradição dos estudos médicos e psicológicos, onde o termo se refere a uma análise detalhada de um caso individual que explica a dinâmica e a patologia de uma dada doença.

Yin (2001, p.32) destaca que:

Um estudo de caso é uma investigação empírica que investiga um fenômeno contemporâneo dentro de seu contexto da vida real, especialmente quando os limites entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidos. A investigação de um estudo de caso baseia-se em várias fontes de evidências e beneficia-se do desenvolvimento prévio de proposições teóricas para conduzir a coleta e a análise de dados.

Para Triviños (1987), o estudo de caso é um dos mais relevantes tipos de pesquisas uma vez que seu foco são os dados que ele apresenta. O autor destaca que o estudo de caso apresenta duas características básicas, a natureza e abrangência do ambiente pesquisado e a complexidade do caso em estudo.

A principal ferramenta utilizada para organizar, analisar os dados, bem como gerar o gráfico ABC foi o Microsoft Excel®, que é um editor de planilhas com diversos recursos de cálculo e imagens. Outra ferramenta utilizada para criar os desenhos dos processos de estoque (capítulo 4) foi o Bizagi Modeler, ferramenta de modelagem de processos de negócios que apresenta os atores e suas ações de maneira simples e clara.

3.2 AMBIENTE DE PESQUISA

Para citar o nome do Restaurante no presente trabalho, o proprietário assinou um termo de consentimento, que explica as motivações da pesquisa e os seus objetivos. Localizado na Rua João Tschannerl, 694 no bairro da Vista Alegre em

Curitiba, bairro que, de acordo com o IPPUC (Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano de Curitiba, 2015) está localizado no alto de uma colina e seu nome tem origem no fato de um pioneiro da região ter escrito na fachada de sua propriedade “vista alegre”. Possui onze mil cento e noventa e nove habitantes e três mil oitocentos e oitenta e cinco domicílios. Serviços como coleta de lixo, distribuição de energia elétrica, água e escoamento sanitário estão presentes em cem por cento dos domicílios e a economia predominante é de comércio e serviços. As principais vias são: rua João Tschannerl e rua André Zanetti. O restaurante iniciou as atividades no último trimestre de 2012 e veio da visão do proprietário, formado em ciências econômicas pela Universidade Federal do Paraná e com experiências anteriores em empreendedorismo, que identificou a falta de uma boa opção do segmento no bairro.

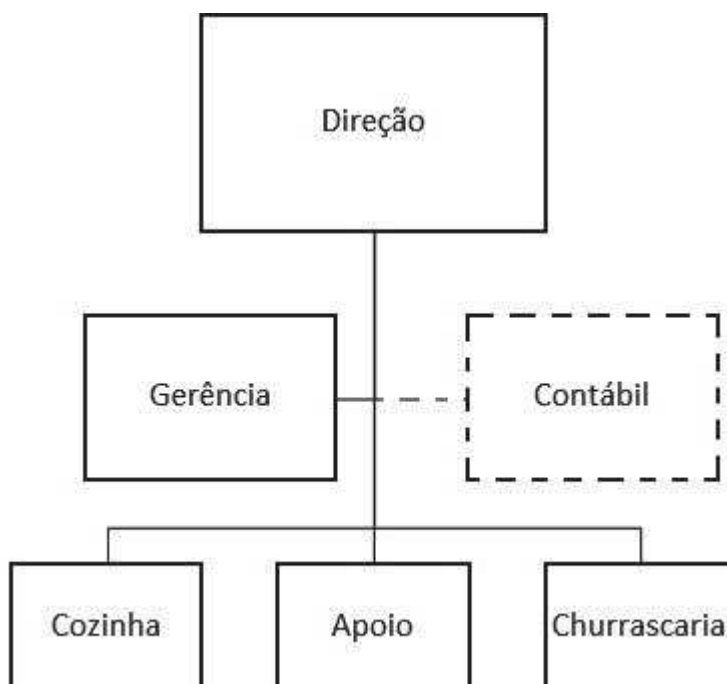
O Dona Nicolina está instalado em uma antiga casa do bairro, inicialmente com duzentos metros quadrados, porém com reformas e ampliações realizadas por causa das necessidades do restaurante, dispõe hoje, de pouco mais de quatrocentos metros quadrados distribuídos em cozinha, salão, banheiros e deck de madeira na parte da frente.

Inicialmente, os membros da família do proprietário desempenhavam a maior parte das funções e o movimento era discreto, porém com o passar dos meses, com um serviço de qualidade e o ganho da confiança por parte dos clientes, o restaurante começou a crescer e se estabelecer como uma opção da região.

Devido ao crescimento, foram incorporados novos equipamentos, contratados novos funcionários e surgiu a necessidade de novos e maiores fornecedores, além de um replanejamento dos processos de trabalho para atender as crescentes demandas.

O Restaurante possui oito funcionários que estão divididos em: Direção, Gerência e Colaboradores (cozinheira, auxiliares de cozinha, auxiliar de limpeza, garçom e churrasqueiro). Existe também um contador que presta serviços ao restaurante. O organograma da empresa a seguir apresenta os cargos e funções desenvolvidas pelos funcionários (FIGURA 4).

FIGURA 4 – Organograma do Restaurante



FONTE: O Autor (2018)

A direção é realizada pelo proprietário que define os objetivos e estratégias. A gerência é realizada por uma funcionária que comanda os demais colaboradores abaixo na cadeia de comando do restaurante, tanto os que trabalham na cozinha quanto os que trabalham diretamente com os clientes no salão. No momento do almoço, a gerente realiza a função de caixa. Antes e após o período de atendimento ao cliente, realiza os pedidos de compra com os fornecedores. Um funcionário terceirizado realiza as funções contábeis/administrativas relativas aos aspectos legais de contratações de funcionários e registro na carteira de trabalho.

A cozinha é composta por uma cozinheira, que comanda as ações no desenvolvimento dos pratos e é responsável por três auxiliares de cozinha. Após o período do almoço é responsável por organizar e limpar a cozinha, junto as auxiliares, para as atividades do dia seguinte. As auxiliares de cozinha respondem a cozinheira e participam dos processos de produção dos alimentos, deixando-os pré-preparados ou finalizando-os de acordo com a necessidade. Semelhantemente a cozinheira, as auxiliares também são responsáveis pela organização da cozinha após o almoço.

O apoio é composto por um garçom que trabalha no salão, atendendo aos pedidos de bebidas, recolhendo os pratos das mesas após os clientes se retirarem. Também fazem parte da rotina diária do garçom, a limpeza dos materiais utilizados, o conhecimento dos pratos do cardápio, o bom relacionamento com o cliente e com os demais funcionários, além de estar atento as diversas situações que ocorrem no restaurante envolvendo os clientes. O reabastecimento de bebidas na geladeira também é uma função do garçom. Também é parte do apoio uma auxiliar de limpeza é responsável pela limpeza do salão do Restaurante de maneira geral, durante o almoço fica na balança onde anota o valor dos pratos e bebidas consumidas pelos clientes.

A churrascaria é um departamento composto por um churrasqueiro que é responsável pela preparação e por servir as carnes para os clientes. Da mesma forma que todos os outros funcionários, deve manter limpos os instrumentos e materiais utilizados.

Todas as funções extras realizadas pelos funcionários foram previamente acordadas antes da contratação.

3.3 DELIMITAÇÃO DA PESQUISA

Após uma conversa com o proprietário (questionário pode ser visto no APÊNDICE A), a principal demanda apontada foi, saber quanto se gasta na compra dos principais itens do estoque, bem como os itens mais caros e mais frequentes, pois essa informação permite uma forma de negociação com fornecedores (prazos maiores para pagamento) e estratégias de quantidade de compra (visando descontos).

O foco do estudo foi nos produtos utilizados para atender aos clientes no momento do almoço. Ou seja, matérias primas para preparar os pratos servidos (alimentos perecíveis e não perecíveis), produtos industrializados (doces, bebidas, molhos, temperos) e também produtos que são utilizados pelos clientes (copos, colheres descartáveis, sacolas, embalagens plásticas, palitos e guardanapos), mas não diretamente adquiridos.

Também mercadorias utilizadas para manter realizar a limpeza do ambiente e seu funcionamento no horário de atendimento (detergente água sanitária, sacos de lixo, panos de louça, panos de chão, entre outros).

A maior parte das marcas dos produtos não é citada pelo fato de que nem sempre são utilizadas as mesmas, por variações de preço e até mesmo de fornecedores, que na maior parte do tempo são os mesmos, mas em alguns momentos de necessidades específicas ou problemas, de ambas as partes, podem ser escolhidas outras opções.

Foram disponibilizadas as notas fiscais, recibos, cadernos de pedidos, anotações do mês de outubro de dois mil e dezoito, onde foram levantados dados sobre quantidades compradas, frequência e preços unitários. Como não existem variações no cardápio de um mês para o outro (segundo o proprietário e a gerente, mudanças são feitas após um período de no mínimo seis meses, e ainda existem produtos que sempre são mantidos, como os vendidos no setor de churrascaria), os dados são considerados satisfatórios por conter os preços de um dos meses mais recentes e possibilitam avaliar a importância de determinados itens sobre os demais. Esses dados foram colocados em uma planilha na ferramenta Excel, da Microsoft, mesma ferramenta utilizada para criar os gráficos da curva ABC.

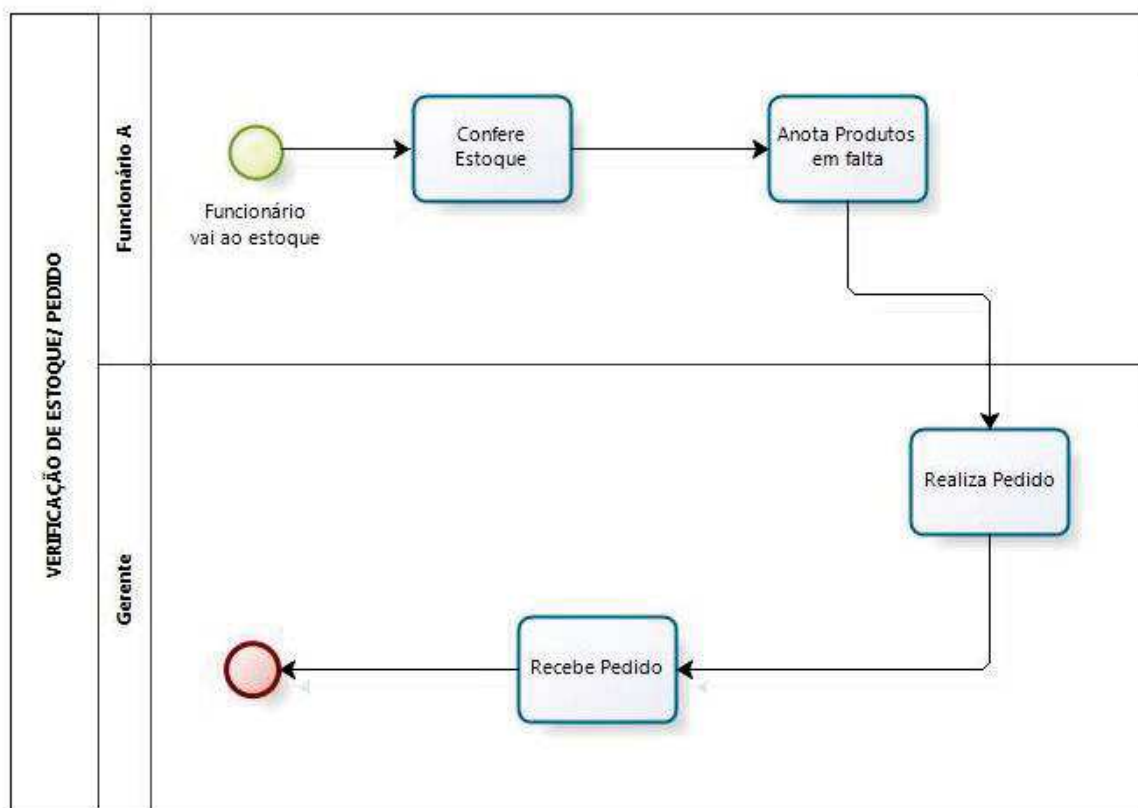
Os itens que não representam um custo em curto prazo (fornos, geladeiras, freezers, batedeiras, micro-ondas, pratos, talheres, vasilhas, panelas, copos) e/ou nos quais não é possível fazer o rateio e definir custo individual preciso de energia elétrica consumida ou quantidades (pois estas variam de acordo com o fluxo de clientes e consequentemente o uso) não foram incluídos de forma intencional no estudo.

4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DE RESULTADOS

Com a observação da rotina do Restaurante, coleta de dados dos pedidos, acesso a notas fiscais, com preços e quantidades, conversas com a gerente e alguns funcionários, foi possível desenhar os processos atuais que envolvem o estoque, definir o escopo dos itens a serem controlados e nos quais a técnica da curva ABC seria aplicada. Os resultados encontram-se a seguir.

Os processos relacionados ao estoque foram esquematizados, o primeiro processo é o processo macro (FIGURA 5), que mostra como funciona a sequência geral desde o momento em que se nota algum produto em falta, até o momento que o mesmo é entregue. A partir da FIGURA 6, os processos presentes na FIGURA 5 serão descritos detalhadamente.

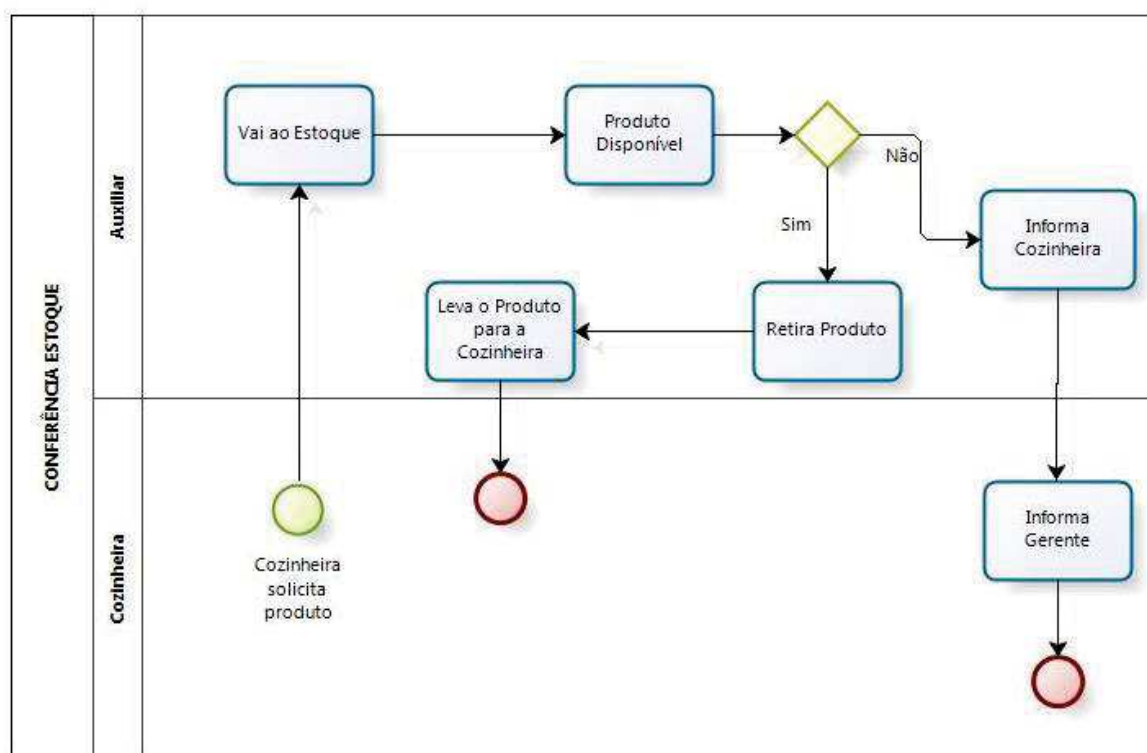
FIGURA 5 – Processo Macro do Estoque



O processo é realizado todos os dias, pois os cada produto tem sua necessidade e um fornecedor, com diferentes dias de anotar pedidos e de entregas.

A figura a seguir mostra o processo de conferência de estoque, que é quando um produto é necessário e deve-se verificar se está disponível.

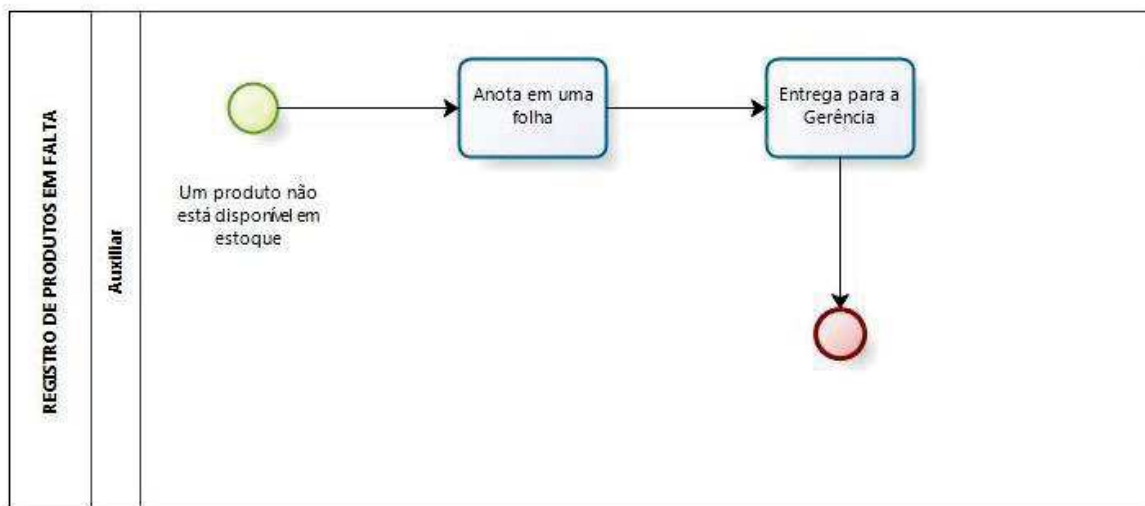
FIGURA 6 – Conferência de Estoque



FONTE: O Autor (2018)

Caso o produto não esteja disponível, a falta é registrada para ser encaminhada para a gerente, como demonstrado na FIGURA 7.

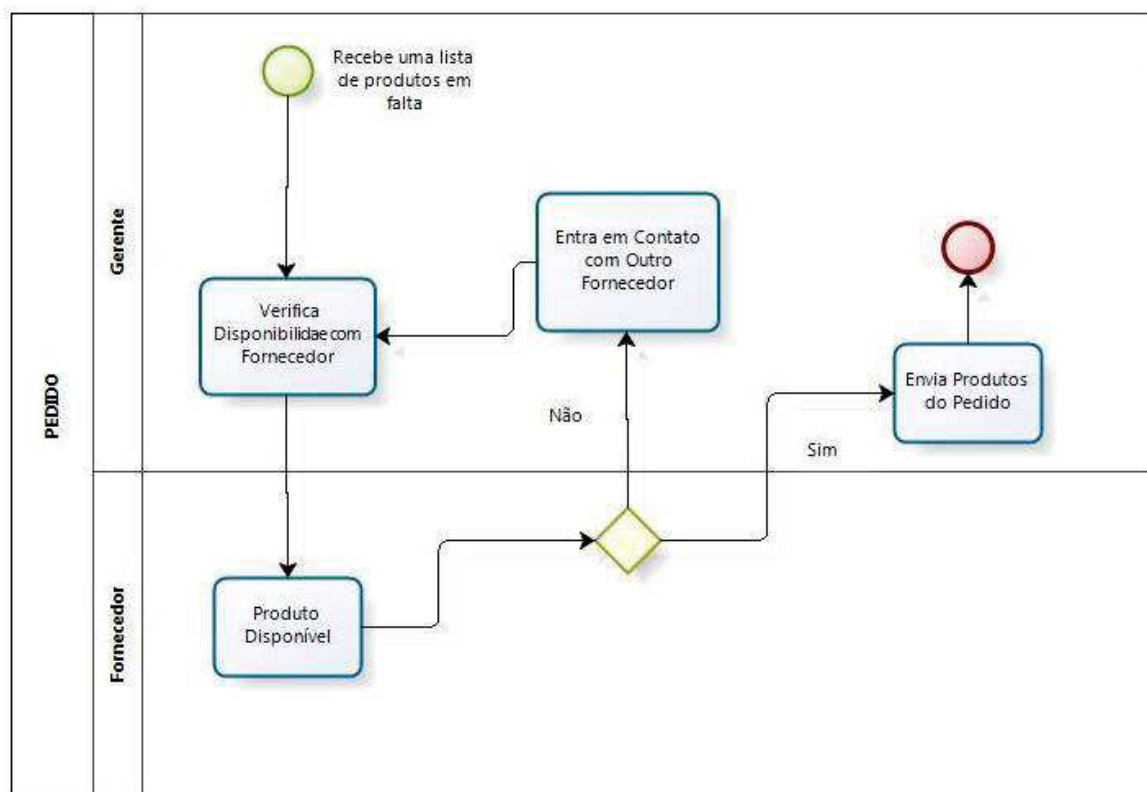
FIGURA 7 – Registro de Produtos em Falta



FONTE: O Autor (2018)

O registro é feito em folhas (caderno ou cadernetas) e passados para a gerente, geralmente além do produto em falta, a quantidade necessária também é informada, a informação também é comunicada verbalmente. Muitas vezes não é possível esperar uma nova entrega programada com o fornecedor, então o produto deve ser comprado de forma independente em um mercado ou similar. Muitas vezes esse processo sai mais caro devido a quantidade comprada e o preço praticado pelos mercados de varejo. O processo de realização e envio do pedido está descrito na FIGURA 8.

FIGURA 8 – Realização de um Pedido

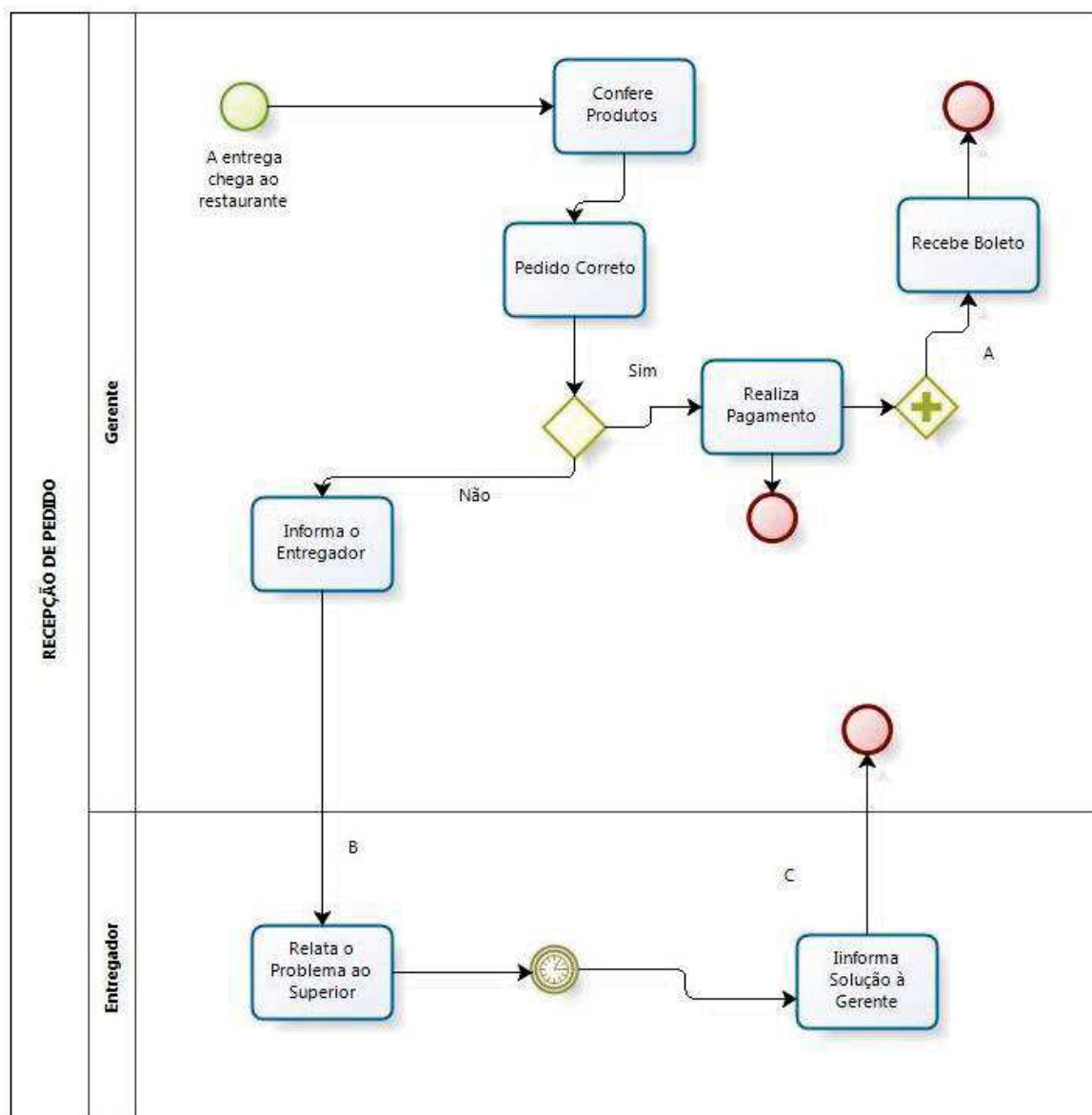


FONTE: O Autor (2018)

A gerente tem por função, encaminhar os pedidos para os fornecedores que trabalham em parceria com o Restaurante, verificando os produtos disponíveis, o pedido é finalizado, para produtos não disponíveis, é necessária uma nova alternativa, que pode ser uma compra menor, apenas para o dia, que como citado acima, é uma alternativa mais cara na maioria das vezes.

Quando os pedidos chegam, a própria gerente ou algum funcionário, recebem e conferem se o que foi pedido está na nota fiscal e se o que está na nota foi entregue, de acordo com a FIGURA 9.

FIGURA 9 – Recepção de Produtos



FONTE: O Autor (2018)

Os pedidos são entregues corretamente na maior parte das vezes, o que pode ocorrer é a falta de um item de um produto, que podem ser resultado de um erro humano (em ambas as partes) ou do sistema da empresa que o fornece, caso a mesma utilize essa tecnologia. Nesses casos, cada fornecedor e empresa tem uma política e uma maneira de resolver o problema, não existe um padrão, e a

maioria dos fornecedores faz um acordo prévio ou no momento do pedido, para resolver a situação.

O número de itens listados foi de duzentos e nove (209) totalizando trinta e dois mil seiscentos e cinquenta e sete reais e sessenta e cinco centavos (R\$32.657,65) no mês de outubro.

Logo após reunir os dados dos produtos (valor unitário, quantidade), estes foram colocados na ferramenta Excel da Microsoft, os dados foram organizados do maior valor para o maior menor. A classificação dos itens em A, B ou C foi feita de acordo com a frequência dos mesmos, em porcentagem, para a categoria A, as porcentagens foram somadas até resultarem em 80% (oitenta por cento), para a categoria B, os produtos que entre a faixa dos 80 % (oitenta por cento) até os 95% (noventa e cinco por cento), e por fim, para a categoria C, os valores foram somados de 95% (noventa e cinco por cento) até os 100% (cem por cento). As porcentagens podem ser vistas na coluna curva ABC do APÊNDICE C.

Alguns números da classificação podem ser vistos no quadro abaixo:

TABELA 1 - Distribuição dos Itens na Curva ABC

ITEM	QUANTIDADE	PORCENTAGEM	VALOR	PORCENTAGEM PADRÃO CURVA ABC
A	71	33,98%	R\$26.179,22	20% - 80%
B	74	35,40%	R\$ 4.856,42	15% - 50%
C	64	30,62%	R\$ 1.621,91	5% - 30
TOTAL	209	100%	R\$ 32.657,65	100%

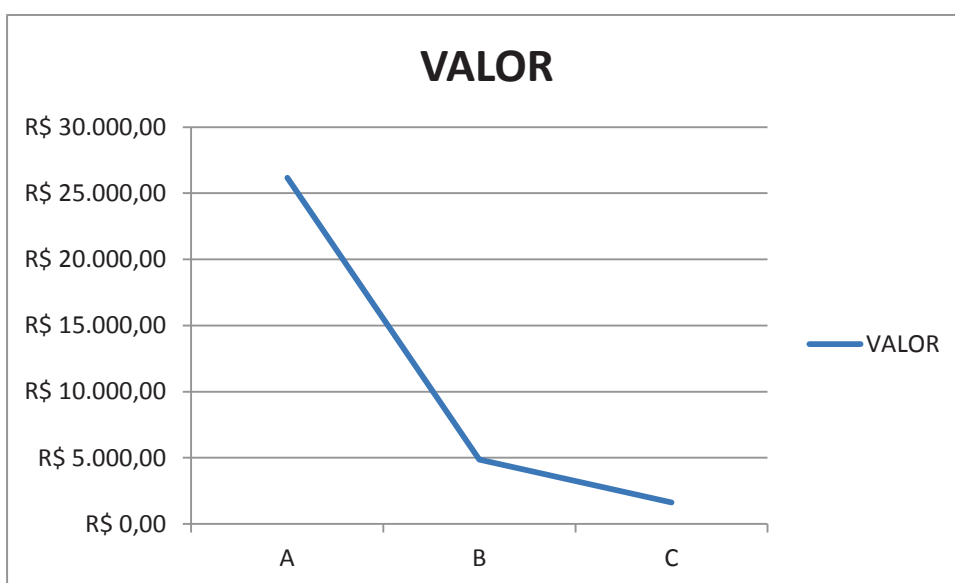
FONTE – O Autor

A primeira coluna “Item” refere-se a qual categoria os itens pertencem, a segunda coluna “Quantidade” apresenta o número de itens em cada categoria, a coluna “Porcentagem” indica a parte do todo que cada categoria representa, a

coluna “Valor” possui o montante da soma da quantidade de itens por categoria. A última coluna “ABC” representa o valor padrão da curva ABC.

No contexto deste estudo, a porcentagem de itens em cada categoria é diferente, porém o princípio é verificado, pois um número de itens pequeno em relação ao todo, é responsável por uma grande porcentagem dos custos. O GRÁFICO 1 apresenta a representatividade financeira de Itens A, B e C nos custos do restaurante.

GRÁFICO 1 - Curva ABC do Estoque do Restaurante



FONTE – O Autor

O gráfico foi criado a partir da TABELA 1, visualmente demonstra a diferença de valor de estoque dos produtos A em relação aos demais.

Os vinte produtos com maior participação no valor do estoque estão listados na FIGURA 10:

FIGURA 10 - Vinte Itens com maior Representatividade Financeira

PRODUTO	Descrição da Compra	Quant.	Preço Unit.	Preço Total	PERÍODO	Classif.
TOTAL						
Filé de pescado	Quilo	160	R\$ 16,30	R\$ 2.608,00	Mensal	A
Contra Filé	Quilo	120	R\$ 19,80	R\$ 2.376,00	Mensal	A
Queijo Coalho	Pacote	70	R\$ 24,90	R\$ 1.743,00	Mensal	A
Costela de Porco	Quilo	120	R\$ 13,90	R\$ 1.668,00	Mensal	A
Peito de Frango	Quilo	160	R\$ 7,70	R\$ 1.232,00	Mensal	A
Sobrecoxa de Frango	Quilo	144	R\$ 7,10	R\$ 1.022,40	Mensal	A
Coração de Frango	Caixa	3	R\$ 298,00	R\$ 894,00	Mensal	A
Coca 600ml normal	Fardo	48	R\$ 14,44	R\$ 693,12	Mensal	A
Acém	Quilo	40	R\$ 15,80	R\$ 632,00	Mensal	A
Carvão	Pacote	40	R\$ 14,00	R\$ 560,00	Mensal	A
Ovo de Codorna	Quilo	40	R\$ 13,00	R\$ 520,00	Mensal	A
Óleo de Soja 18 Litros	Galão	8	R\$ 64,38	R\$ 515,04	Mensal	A
Bacon	Quilo	30	R\$ 16,59	R\$ 497,70	Mensal	A
Farinha de Rosca	Pacote	80	R\$ 5,80	R\$ 464,00	Mensal	A
Palmito Conserva	Vidro	18	R\$ 25,00	R\$ 450,00	Mensal	A
Couve-Flor	Unidade	140	R\$ 3,00	R\$ 420,00	Mensal	A
Alface	Unidade	240	R\$ 1,70	R\$ 408,00	Mensal	A
Farinha de Mandioca	Pacote	60	R\$ 6,73	R\$ 403,80	Mensal	A

FONTE – O Autor

São os produtos que mais têm impacto nos gastos relacionados ao estoque, portanto, merecem uma atenção maior, um controle mais rígido para que sejam adquiridos na quantidade exata, erros nas quantidades podem causar grandes prejuízos se forem comparados aos itens de classe B e C.

Com essas informações é possível reprogramar as compras para que as mesmas não coincidam com outros gastos maiores, por exemplo, de acordo com o critério do proprietário. Decisões podem ser tomadas em todas as classes de produtos para trabalhar com o estoque da melhor maneira possível.

Também foram verificados os itens mais comprados, do ponto de vista da quantidade, os resultados estão na figura abaixo:

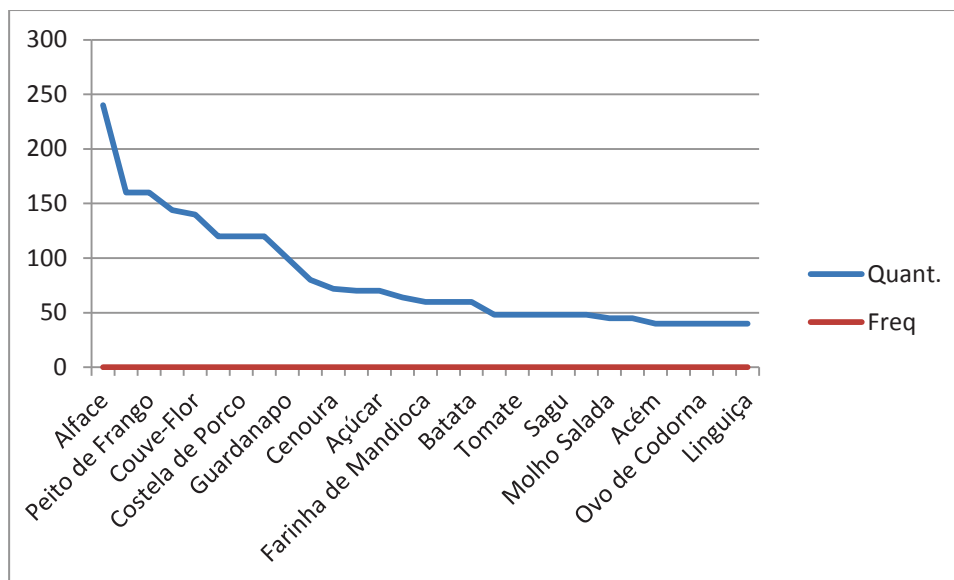
FIGURA 11 - Vinte Itens Mais Comprados

A	B	C	D	E	F	G	H	I
PRODUTO	Descrição da Compra	Quant.	Preço Unit.	Preço Total	PERÍODO	Classif.	Freq	Curva ABC
Alface	Unidade	240	R\$ 1,70	R\$ 408,00	Mensal	A	1,261%	
Filé de pescado	Quilo	160	R\$ 16,30	R\$ 2.608,00	Mensal	A	8,061%	
Peito de Frango	Quilo	160	R\$ 7,70	R\$ 1.232,00	Mensal	A	3,808%	3,81%
Sobrecoxa de Frango	Quilo	144	R\$ 7,10	R\$ 1.022,40	Mensal	A	3,160%	6,97%
Couve-Flor	Unidade	140	R\$ 3,00	R\$ 420,00	Mensal	A	1,298%	8,27%
Contra Filé	Quilo	120	R\$ 19,80	R\$ 2.376,00	Mensal	A	7,344%	8,64%
Costela de Porco	Quilo	120	R\$ 13,90	R\$ 1.668,00	Mensal	A	5,156%	13,80%
Arroz Branco	Quilo	120	R\$ 2,69	R\$ 322,80	Mensal	A	0,998%	14,80%
Guardanapo	Pacote	100	R\$ 0,82	R\$ 82,00	Mensal	B	0,253%	15,05%
Farinha de Rosca	Pacote	80	R\$ 5,80	R\$ 464,00	Mensal	A	1,434%	16,48%
Cenoura	Quilo	72	R\$ 1,50	R\$ 108,00	Mensal	A	0,334%	16,82%
Queijo Coalho	Pacote	70	R\$ 24,90	R\$ 1.743,00	Mensal	A	5,388%	22,21%
Açúcar	Pacote	70	R\$ 1,89	R\$ 132,30	Mensal	A	0,409%	22,61%
Papel Higiênico	Pacote	64	R\$ 2,20	R\$ 140,80	Mensal	A	0,435%	23,05%
Farinha de Mandioca	Pacote	60	R\$ 6,73	R\$ 403,80	Mensal	A	1,248%	24,30%
Batata 9MM	Pacote	60	R\$ 5,79	R\$ 347,40	Mensal	A	1,074%	25,37%
Batata	Quilo	60	R\$ 1,50	R\$ 90,00	Mensal	B	0,278%	25,65%
Coca 600ml normal	Fardo	48	R\$ 14,44	R\$ 693,12	Mensal	A	2,142%	27,79%
Tomate	Quilo	48	R\$ 4,00	R\$ 192,00	Mensal	A	0,593%	28,39%

FONTE – O Autor

A melhor visualização desses itens e sua importância na questão da quantidade pode ser vista no GRAFICO 2 abaixo:

GRÁFICO 2 - Diagrama de Pareto dos Itens mais comprados



FONTE – O Autor

É possível assim, definir os riscos de não ter esses produtos disponíveis em estoque e também, o proprietário pode estabelecer medidas de prevenção para que esses produtos não faltem, pois são itens extremamente consumidos e têm impacto direto no desenvolvimento das atividades da empresa. Os produtos também podem ser agrupados em categorias, como por exemplo, limpeza ou descartáveis, e assim uma análise de cada categoria pode ser realizada, para a melhor gestão do estoque.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste capítulo apresentam-se as considerações finais sobre o trabalho, resgatando-se os objetivos gerais e específicos e confrontando-os com os resultados obtidos das análises, juntamente com considerações sobre a metodologia utilizada. Apontam-se, também, contribuições e sugestões para trabalhos futuros.

Para alcançar o objetivo geral “Propor um sistema de gerenciamento e controle de estoque visando à disponibilidade de informações para o melhor uso dos recursos financeiros e auxílio nas atividades do Restaurante” foram desenvolvidos três objetivos específicos descritos a seguir.

Para o atendimento do primeiro objetivo específico “Conhecer e levantar as características do processo de gestão e controle de estoque atual” foi necessário observar a dinâmica de atividades do restaurante no que diz respeito a pedidos, entregas e quantidades de mercadorias e também entrevistas com a gerente para escolher sobre quais itens a melhor técnica de gestão de estoque seria aplicada. Uma dificuldade encontrada foi o tempo de observação devido à demora em delimitar o foco da pesquisa. Porém, com o tempo e recursos disponíveis, o objetivo foi considerado alcançado.

Para executar o segundo objetivo específico “Buscar na literatura existente uma técnica ou modelo mais apropriado para gestão e controle de estoque do Restaurante” quando o termo gestão de estoque foi pesquisado em bases de artigos e periódicos, a curva ABC esteve presente em vários dos documentos recuperados, e por se tratar de uma técnica de fácil compreensão, aplicação e por ser amplamente usada em estoques de diversos segmentos de empresas, a técnica foi escolhida e utilizada, portanto o objetivo foi alcançado.

Para alcançar o terceiro objetivo específico ‘Propor um novo modelo de gestão e controle de estoque para que o proprietário tenha uma fundamentação informacional para formular estratégias e tomar decisões relativas a questões financeiras.’, a análise dos dados obtidos permitiu compreender a necessidade do restaurante em utilizar uma técnica de gestão de estoque e aplicar sobre os mesmos a curva ABC, de posse das diversas análises e constatações realizadas na seção 4, a técnica se mostrou eficaz para munir os tomadores de decisão da empresa de

informações que podem gerar uma melhor administração financeira, portanto o objetivo foi alcançado.

O presente trabalho serve de base e/ou referência para outros estudos em Gestão de estoque, especialmente no Curso de Gestão da Informação, uma vez que muitos restaurantes não utilizam de técnicas formalizadas para controle e análise de estoque.

Outra contribuição refere-se especificamente à empresa investigada que, a partir do presente estudo, poderá aplicar a técnica proposta para gerar benefícios financeiros para melhor administração e competitividade frente a outros restaurantes, uma vez que, a análise de dados está sendo utilizada em diversos segmentos de empresas e resulta em diversos benefícios.

Apesar de os objetivos do presente trabalho terem sido alcançados, no decorrer da pesquisa foi constatado que outros estudos poderiam ser realizados utilizando o que já foi executado e também de forma a complementar os dados levantados. Como trabalhos futuros sugere-se dar continuidade ao estudo estendendo a análise a todos os itens do restaurante para ter informações mais exatas e também considerar itens que tem um custo indireto, que são mais difíceis de precisar, portanto exigindo um estudo com uma observação mais longa.

Um estudo direcionado aos fornecedores, pois, itens classificados como A que envolvem alto volume de recursos devem ser controlados de forma diferente, em relação a preço e quantidade. Estudos para classificar fornecedores em efetividade de entrega, qualidade dos produtos e possibilidade de negociações, apresentariam informações que complementaríamos as obtidas no estudo do estoque.

REFERÊNCIAS

- AMARAL, Jéssica Taiani do – **Gestão de Estoque**. Unisaesiano, 2011.
- BARROS, A. J. P. LEHFELD, N. A.S. **Projeto de Pesquisa: propostas metodológicas**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.
- BECKER, H. S. **Métodos de pesquisa em ciências sociais**. 4. ed. São Paulo: Hucitec, 1999.
- CAPURRO, Rafael; HJORLAND, Birger. **O conceito de informação**. Perspect. ciênc. inf., Belo Horizonte, v. 12, n. 1, Apr. 2007.
- CHIAVANETO, Idalberto; **Introdução à Teoria Geral da Administração**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
- CHING, H. Y. **Gestão de estoques na cadeia de logística integrada-Supply Chain**. São Paulo: Atlas, 2001.
- DAVENPORT, Thomas H. **Information Ecology**. Oxford: Oxford University Press, 1997.
- DIAS, M. A. P. **Administração de materiais: uma abordagem logística**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- DRUCKER, Peter. **Além da revolução da informação**. HSM Management, v. 18, p. 48-55, jan./fev. 2000.
- GARCIA. et al., 2006.
- GIL, Antônio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2012.
- GONÇALVES, Paulo Sérgio. **Administração De Materiais**: Rio de Janeiro. 1ª ed.: Elsevier Editora, 2004.
- KOCH, R. **O Princípio 80/20**. Rio de Janeiro: Sextante, 2006.
- Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano de Curitiba – IPPUC Nosso Bairro: Vista Alegre/ Lucimara Wons, Coord. _ Curitiba: IPPUC,2015.
- LOURENÇO, K. G.; CASTILHO, V. **Classificação ABC dos materiais: uma ferramenta gerencial de custos em enfermagem**. Revista Brasileira de Enfermagem – REBEn. v. 59, n. 1, p. 52-55, 2006.
- MARTINS, G.p.; CAMPOS, P. R. **Administração de Materiais e Recursos Patrimoniais**.3. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.
- OLIVEIRA, Marcela Maria Eloy Paixão; SILVA, Rafaella Machado Rosa da. [S.I] **Gestão de Estoque**. 2013. Disponível em:

<<http://www.ice.edu.br/TNX/storage/webdisco/2013/12/13/outros/895c3ab2654ab5a9c11b63e22780aaf3.pdf>> Acesso em 10 out. 2018.

PINHEIRO, A. C. M. **Gerenciamento de Estoque Farmacêutico**. Revista Eletrônica de Contabilidade, v. 1, n. 3, mar./mai. 2005.

PORTER, Michael E. **Competitive advantage**. New York: Free Press. (Disponível na biblioteca da FEA/USP), 1985.

RUDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. Petrópolis: Vozes, 2007.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007. 281 p.

SLACK, Nigel, CHAMBERS, Stuart, HARLAND, Christine, HARRISON, Alan,

JOHNSTON, Robert. **Administração de Produção**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

TRIVIÑOS, A. N.S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

VALENTIM, M. L. G. P. **Gestão da informação e gestão do conhecimento em ambientes organizacionais: conceitos e compreensões**. Tendências da Pesquisa Brasileira em Ciência da Informação, v. 1, n. 1, 2008. Disponível em: <<http://www.brapci.inf.br/v/a/16104>>. Acesso em: 12 mai. 2018.

VIANA, J. J. **Administração de materiais: um enfoque prático**. São Paulo: Atlas, 2010.

WERKEMA, M. C. C. **Ferramentas estatísticas básicas para o gerenciamento de processos**. Belo Horizonte: Werkema Editora Ltda, 2006.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO APLICADO AO PROPRIETÁRIO**1) Qual a principal dificuldade informacional na empresa hoje?**

Resposta: Não saber os valores exatos do estoque e se os recursos gastos nesse setor poderiam ser feitos de maneira mais organizada, evitando desperdícios de recursos.

2) Por que é importante resolver?

Resposta: Porque é um dos setores que mais custa e que mais exigem estratégias e tempo para administrar.

3) Gostaria de uma proposta de pesquisa para auxiliar na resolução desse problema?

Resposta: Sim, é uma pesquisa relevante.

4) Permite que a empresa seja observada nos horários em que o pesquisador ache relevante?

Resposta: Desde que as atividades de pesquisa não interfiram no expediente da empresa e trabalho dos funcionários.

5) Permite consultar os funcionários para esclarecer dúvidas do restaurante?

Resposta: Sim, novamente lembrando que as atividades dos funcionários não sejam interrompidas ou atrapalhadas.

6) Está disposto a fornecer informações para ajudar na pesquisa?

Resposta: Sim, dependendo do tipo de documentos e da quantidade necessária ou da natureza das informações (informações julgadas como sigilosas do ponto de vista do proprietário não serão disponibilizadas).

7) Permite que o nome da empresa seja citado no trabalho mediante um termo de consentimento?

Resposta: Sim, mas apenas o nome da empresa, o nome de funcionários não, caso estes respondam algum questionário ou mesmo na explicação de como funciona a empresa.

APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
Departamento de Ciência e Gestão da Informação



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado (a) a participar, como voluntário (a), da pesquisa **GESTÃO DA INFORMAÇÃO NO SETOR DE ESTOQUE: ESTUDO DE CASO RESTAURANTE DONA NICOLINA**, no caso de você concordar em participar, favor assinar ao final do documento.

Sua participação não é obrigatória, e, a qualquer momento, você poderá desistir de participar e retirar seu consentimento. Sua recusa não trará nenhum prejuízo em sua relação com o pesquisador (a) ou com a instituição.

TÍTULO DA PESQUISA: GESTÃO DA INFORMAÇÃO NO SETOR DE ESTOQUE: ESTUDO DE CASO RESTAURANTE DONA NICOLINA.

PESQUISADOR RESPONSÁVEL: EDUARDO VIANA MORASKI, sob orientação do prof. Marcos Antonio Tedeschi, Dr.

OBJETIVOS: Desenvolver um modelo de gestão e controle de estoque que ajude a resolver os problemas verificados atualmente.

JUSTIFICATIVA: A empresa não possui um sistema de controle de estoque.

Assinatura do Pesquisador Responsável: Eduardo Viana Moraski

Nós, abaixo identificados, declaramos que lemos as informações contidas nesse documento, fomos devidamente informados pelo pesquisador EDUARDO VIANA MORASKI dos procedimentos que serão utilizados, confidencialidade da pesquisa, concordando ainda em participar da pesquisa.

Foi-me garantido que posso retirar o consentimento a qualquer momento, sem qualquer penalidade ou interrupção de meu acompanhamento/assistência/tratamento. Declaro ainda que recebi uma cópia desse Termo de Consentimento.

Poderei consultar o pesquisador responsável (acima identificado), seu orientador ou a coordenação do curso de Gestão da Informação da Universidade Federal do Paraná, com endereço no Setor de Ciências Sociais Aplicadas, Avenida Prefeito Lothário Meissner, 632, 1º andar, Jardim Botânico, Curitiba-PR, CEP 80.210-170, Fone: (41) 3360-4389, no e-mail: decigi@ufpr.br sempre que entender necessário obter informações ou esclarecimentos sobre o projeto de pesquisa e minha participação no mesmo.

Os resultados obtidos durante este estudo serão mantidos em sigilo, mas concordo que sejam divulgados em publicações científicas, desde que meus dados pessoais não sejam mencionados.

LOCAL E DATA: Curitiba, 02 de maio de 2018.

NOME	RG	ASSINATURA
Paulo Jorge C. Silva	2.070.069-6	

**APÊNDICE C – LISTA DE ITENS E CLASSIFICAÇÃO REFERENTE AO MÊS
DE OUTUBRO**

PRODUTO	Descrição da Compra	Quant.	Preço Unit.	Preço Total	Classif.	Freq	Curva ABC
Filé de pescado	Quilo	160	R\$ 16,30	R\$ 2.608,00	A	8,06 1%	
Contra Filé	Quilo	120	R\$ 19,80	R\$ 2.376,00	A	7,34 4%	15,40 %
Queijo Coalho	Pacote	70	R\$ 24,90	R\$ 1.743,00	A	5,38 7%	20,79 %
Costela de Porco	Quilo	120	R\$ 13,90	R\$ 1.668,00	A	5,15 6%	25,95 %
Peito de Frango	Quilo	160	R\$ 7,70	R\$ 1.232,00	A	3,80 8%	29,76 %
Sobrecoxa de Frango	Quilo	144	R\$ 7,10	R\$ 1.022,40	A	3,16 0%	32,92 %
Coração de Frango	Caixa	3	R\$ 298,00	R\$ 894,00	A	2,76 3%	35,68 %
Coca 600ml normal	Fardo	48	R\$ 14,44	R\$ 693,12	A	2,14 2%	37,82 %
Acém	Quilo	40	R\$ 15,80	R\$ 632,00	A	1,95 3%	39,77 %
Carvão	Pacote	40	R\$ 14,00	R\$ 560,00	A	1,73 1%	41,51 %
Ovo de Codorna	Quilo	40	R\$ 13,00	R\$ 520,00	A	1,60 7%	43,11 %
Óleo de Soja 18 Litros	Galão	8	R\$ 64,38	R\$ 515,04	A	1,59 2%	44,70 %
Bacon	Quilo	30	R\$ 16,59	R\$ 497,70	A	1,53 8%	46,24 %
Farinha de Rosca	Pacote	80	R\$ 5,80	R\$ 464,00	A	1,43 4%	47,68 %
Palmito Conserva	Vidro	18	R\$ 25,00	R\$ 450,00	A	1,39 1%	49,07 %
Couve-Flor	Unidade	140	R\$ 3,00	R\$ 420,00	A	1,29 8%	50,37 %
Alface	Unidade	240	R\$ 1,70	R\$ 408,00	A	1,26 1%	51,63 %
Farinha de Mandioca	Pacote	60	R\$ 6,73	R\$ 403,80	A	1,24 8%	52,88 %
Aipim	Quilo	40	R\$ 9,80	R\$ 392,00	A	1,21 2%	54,09 %
Azeita de Oliva	Galão	4	R\$ 92,00	R\$ 368,00	A	1,13 7%	55,22 %
Linguiça	Quilo	40	R\$	R\$	A	1,09	56,32

			8,89	355,60		9%	%
Batata 9MM	Pacote	60	R\$ 5,79	R\$ 347,40	A	1,07 4%	57,40 %
Arroz Branco	Quilo	120	R\$ 2,69	R\$ 322,80	A	0,99 8%	58,39 %
Cerveja Original 600 ml	Unidade	24	R\$ 10,00	R\$ 240,00	A	0,74 2%	59,14 %
Marmitex Isopor	Caixa	12	R\$ 19,90	R\$ 238,80	A	0,73 8%	59,87 %
Creme de Leite	Caixa	15	R\$ 15,35	R\$ 230,25	A	0,71 2%	60,59 %
Coca KS normal	Engradado	8	R\$ 25,54	R\$ 204,32	A	0,63 2%	61,22 %
Polentina	Pacote	12	R\$ 16,90	R\$ 202,80	A	0,62 7%	61,84 %
Tomate	Quilo	48	R\$ 4,00	R\$ 192,00	A	0,59 3%	62,44 %
Cerveja Skol 600 ml	Unidade	24	R\$ 8,00	R\$ 192,00	A	0,59 3%	63,03 %
Chocolate Diamante Negro	Caixa	8	R\$ 23,99	R\$ 191,92	A	0,59 3%	63,62 %
Chocolate Laka	Caixa	8	R\$ 23,99	R\$ 191,92	A	0,59 3%	64,22 %
Farinha de Trigo	Pacote	32	R\$ 5,99	R\$ 191,68	A	0,59 2%	64,81 %
Suco/Refresco em pó	Pacote	48	R\$ 3,81	R\$ 182,88	A	0,56 5%	65,38 %
Coca lata normal	Fardo	8	R\$ 21,11	R\$ 168,88	A	0,52 2%	65,90 %
Alho	Pacote	12	R\$ 13,30	R\$ 159,60	A	0,49 3%	66,39 %
Sagu	Pacote	48	R\$ 3,29	R\$ 157,92	A	0,48 8%	66,88 %
Morango	Caixa	13	R\$ 12,00	R\$ 156,00	A	0,48 2%	67,36 %
Chocolate Trento Dark	Caixa	8	R\$ 18,88	R\$ 151,04	A	0,46 7%	67,83 %
Chocolate Trento Creme	Caixa	8	R\$ 18,88	R\$ 151,04	A	0,46 7%	68,29 %
Chocolate Trento Limao	Caixa	8	R\$ 18,88	R\$ 151,04	A	0,46 7%	68,76 %
Chocolate Trento Branco	Caixa	8	R\$ 18,88	R\$ 151,04	A	0,46 7%	69,23 %
Papel Higiênico	Pacote	64	R\$ 2,20	R\$ 140,80	A	0,43 5%	69,66 %
Molho Salada	Unidade	45	R\$	R\$	A	0,42	70,09

			3,06	137,70		6%	%
Massa Pastel	Pacote	8	R\$ 17,00	R\$ 136,00	A	0,42 0%	70,51 %
Leite Condensado	Sachê	4	R\$ 33,90	R\$ 135,60	A	0,41 9%	70,93 %
Farinha de Mandioca	Pacote	32	R\$ 4,20	R\$ 134,40	A	0,41 5%	71,34 %
Açúcar	Pacote	70	R\$ 1,89	R\$ 132,30	A	0,40 9%	71,75 %
Arroz Integral	Quilo	40	R\$ 3,29	R\$ 131,60	A	0,40 7%	72,16 %
Macarrão espaguete	Pacote	40	R\$ 3,25	R\$ 130,00	A	0,40 2%	72,56 %
Chocolate Ouro Branco	Pacote	4	R\$ 32,50	R\$ 130,00	A	0,40 2%	72,96 %
Pingo de Leite	Caixa	4	R\$ 32,00	R\$ 128,00	A	0,39 6%	73,36 %
Pé de Moça	Caixa	4	R\$ 32,00	R\$ 128,00	A	0,39 6%	73,75 %
Massa Lasanha	Pacote	16	R\$ 7,89	R\$ 126,24	A	0,39 0%	74,15 %
Chocolate 5 Star	Caixa	4	R\$ 30,79	R\$ 123,16	A	0,38 1%	74,53 %
Azeitona	Vidro	8	R\$ 15,30	R\$ 122,40	A	0,37 8%	74,90 %
Magarina	Pote	2	R\$ 60,00	R\$ 120,00	A	0,37 1%	75,27 %
Chá Matte copo Açaí	Caixa	8	R\$ 14,96	R\$ 119,68	A	0,37 0%	75,64 %
Chá Matte copo Guarana	Caixa	8	R\$ 14,85	R\$ 118,80	A	0,36 7%	76,01 %
Coca 600ml zero	Fardo	8	R\$ 14,44	R\$ 115,52	A	0,35 7%	76,37 %
Chá Matte copo limão	Caixa	8	R\$ 14,40	R\$ 115,20	A	0,35 6%	76,73 %
Milho Verde	Lata	12	R\$ 9,59	R\$ 115,08	A	0,35 6%	77,08 %
Macarrão colorido	Pacote	40	R\$ 2,86	R\$ 114,40	A	0,35 4%	77,43 %
Chá Matte copo natural	Caixa	8	R\$ 14,28	R\$ 114,24	A	0,35 3%	77,79 %
Vinagre de Alcool	Caixa	3	R\$ 37,20	R\$ 111,60	A	0,34 5%	78,13 %
Caldo de Carne	Pacote	8	R\$ 13,89	R\$ 111,12	A	0,34 3%	78,48 %
Colher de Plástico	Caixa	3	R\$ 36,30	R\$ 108,90	A	0,33 7%	78,81 %

Cenoura	Quilo	72	R\$ 1,50	R\$ 108,00	A	0,33 4%	79,15 %
Pepino Drenado	Vidro	6	R\$ 17,79	R\$ 106,74	A	0,33 0%	79,48 %
Sal Fino	Pacote	45	R\$ 2,35	R\$ 105,75	A	0,32 7%	79,80 %
Cera Líquida	Garrafa	10	R\$ 10,38	R\$ 103,80	B	0,32 1%	80,12 %
Coca Ks zero	Engradado	4	R\$ 25,65	R\$ 102,60	B	0,31 7%	80,44 %
Lentilha	Pacote	8	R\$ 12,65	R\$ 101,20	B	0,31 3%	80,75 %
Beterraba	Quilo	48	R\$ 2,10	R\$ 100,80	B	0,31 2%	81,07 %
Fanta Ks	Engradado	4	R\$ 24,89	R\$ 99,56	B	0,30 8%	81,37 %
Sprite KS	Engradado	4	R\$ 24,85	R\$ 99,40	B	0,30 7%	81,68 %
Kuat KS	Engradado	4	R\$ 24,65	R\$ 98,60	B	0,30 5%	81,99 %
Molho Shoyu	Galão	2	R\$ 47,28	R\$ 94,56	B	0,29 2%	82,28 %
Batata	Quilo	60	R\$ 1,50	R\$ 90,00	B	0,27 8%	82,56 %
Feijão Preto	Quilo	30	R\$ 3,00	R\$ 90,00	B	0,27 8%	82,83 %
Doce de Amendoim	Caixa	4	R\$ 21,76	R\$ 87,04	B	0,26 9%	83,10 %
Guardanapo	Pacote	100	R\$ 0,82	R\$ 82,00	B	0,25 3%	83,36 %
Copo Descartável 200ml	Pacote	25	R\$ 3,25	R\$ 81,25	B	0,25 1%	83,61 %
Aquarius Fresh Limão	Fardo	8	R\$ 10,08	R\$ 80,64	B	0,24 9%	83,86 %
Água sem gás	Fardo	8	R\$ 10,04	R\$ 80,32	B	0,24 8%	84,10 %
Vinagre Maça	Caixa	2	R\$ 39,40	R\$ 78,80	B	0,24 4%	84,35 %
Del valle goiaba lata	Fardo	8	R\$ 9,81	R\$ 78,48	B	0,24 3%	84,59 %
Del valle pessego lata	Fardo	8	R\$ 9,81	R\$ 78,48	B	0,24 3%	84,83 %
Del valle maracuja lata	Fardo	8	R\$ 9,81	R\$ 78,48	B	0,24 3%	85,08 %
Del valle uva lata	Fardo	8	R\$ 9,81	R\$ 78,48	B	0,24 3%	85,32 %
Manga	Quilo	22	R\$	R\$	B	0,23	85,56

			3,50	77,00		8%	%
Água com Gás	Fardo	8	R\$ 9,54	R\$ 76,32	B	0,23 6%	85,79 %
Couve	Maço	40	R\$ 1,90	R\$ 76,00	B	0,23 5%	86,03 %
Melancia	Unidade	6	R\$ 12,00	R\$ 72,00	B	0,22 3%	86,25 %
Schweppes citrus lata	Fardo	8	R\$ 9,00	R\$ 72,00	B	0,22 3%	86,47 %
Chocolate Shot	Caixa	3	R\$ 23,99	R\$ 71,97	B	0,22 2%	86,70 %
Schweppes tonica lata	Fardo	8	R\$ 8,94	R\$ 71,52	B	0,22 1%	86,92 %
Chovolate Sonho de Valsa	Pacote	3	R\$ 23,75	R\$ 71,25	B	0,22 0%	87,14 %
Chicletes Trident Morango	Caixa	3	R\$ 23,75	R\$ 71,25	B	0,22 0%	87,36 %
Chicletes Trident Hortelã	Caixa	3	R\$ 23,75	R\$ 71,25	B	0,22 0%	87,58 %
Pimentão Vermelho	Quilo	20	R\$ 3,50	R\$ 70,00	B	0,21 6%	87,79 %
Queijo	Peça	4	R\$ 16,90	R\$ 67,60	B	0,20 9%	88,00 %
Fanta uva lata	Fardo	8	R\$ 8,41	R\$ 67,28	B	0,20 8%	88,21 %
Leite Integral	Caixa	24	R\$ 2,79	R\$ 66,96	B	0,20 7%	88,42 %
Brócolis	Unidade	32	R\$ 2,00	R\$ 64,00	B	0,19 8%	88,61 %
Figo	Lata	8	R\$ 7,94	R\$ 63,52	B	0,19 6%	88,81 %
Creme Confeiteiro	Pacote	8	R\$ 7,89	R\$ 63,12	B	0,19 5%	89,01 %
Feijão Branco	Quilo	20	R\$ 3,15	R\$ 63,00	B	0,19 5%	89,20 %
Batata Salsa	Quilo	12	R\$ 5,10	R\$ 61,20	B	0,18 9%	89,39 %
Pêssego	Lata	8	R\$ 7,52	R\$ 60,16	B	0,18 6%	89,58 %
Panos	Metro	6	R\$ 10,00	R\$ 60,00	B	0,18 5%	89,76 %
Berinjela	Quilo	20	R\$ 3,00	R\$ 60,00	B	0,18 5%	89,95 %
Sabão Pedra	Unidade	6	R\$ 10,00	R\$ 60,00	B	0,18 5%	90,13 %
Molho Inglês	Garrafa	4	R\$	R\$	B	0,18	90,32

			14,99	59,96		5%	%
Maionese	Pacote	3	R\$ 19,90	R\$ 59,70	B	0,18 5%	90,50 %
Orégano	Pacote	8	R\$ 7,46	R\$ 59,68	B	0,18 4%	90,69 %
Rúcula	Unidade	35	R\$ 1,70	R\$ 59,05	B	0,18 4%	90,87 %
Canjica	Pacote	12	R\$ 4,92	R\$ 59,04	B	0,18 2%	91,05 %
Sprite 600ml	Fardo	4	R\$ 14,76	R\$ 59,04	B	0,18 2%	91,24 %
Fuba Amaerelo	Pacote	24	R\$ 2,37	R\$ 56,88	B	0,17 6%	91,41 %
Paçoquita	Caixa	3	R\$ 18,90	R\$ 56,70	B	0,17 5%	91,59 %
Abacaxi	Unidade	16	R\$ 3,50	R\$ 56,00	B	0,17 3%	91,76 %
Copo Descartável 50ml	Pacote	17	R\$ 3,25	R\$ 55,25	B	0,17 1%	91,93 %
Cominho	Pacote	5	R\$ 10,88	R\$ 54,40	B	0,16 8%	92,10 %
Saco de Lixo 100 litros	Pacote	2	R\$ 25,32	R\$ 50,64	B	0,15 7%	92,26 %
Avental	Unidade	5	R\$ 10,00	R\$ 50,00	B	0,15 5%	92,41 %
Molho de Tomate	Lata	6	R\$ 8,27	R\$ 49,62	B	0,15 3%	92,56 %
Kuat 600ml	Fardo	4	R\$ 12,27	R\$ 49,08	B	0,15 2%	92,71 %
Fanta 600ml	Fardo	4	R\$ 12,21	R\$ 48,84	B	0,15 1%	92,87 %
Chicletes Trident Menta	Caixa	2	R\$ 23,75	R\$ 47,50	B	0,14 7%	93,01 %
Gás P13Kg	Quilo	6	R\$ 7,90	R\$ 47,40	B	0,14 7%	93,16 %
Queijo Ralado	Pacote	15	R\$ 3,10	R\$ 46,50	B	0,14 4%	93,30 %
Gelatina	Pacote	4	R\$ 11,61	R\$ 46,44	B	0,14 4%	93,45 %
Agrião	Unidade	30	R\$ 1,50	R\$ 45,00	B	0,13 9%	93,59 %
Pimentão verde	Quilo	18	R\$ 2,50	R\$ 45,00	B	0,13 9%	93,72 %
Batata Palha	Pacote	4	R\$ 10,87	R\$ 43,48	B	0,13 4%	93,86 %
Vinagre Vinho	Caixa	1	R\$ 42,60	R\$ 42,60	B	0,13 2%	93,99 %

Coca lata zero	Fardo	4	R\$ 10,54	R\$ 42,16	B	0,13 0%	94,12 %
Banana	Quilo	28	R\$ 1,50	R\$ 42,00	B	0,13 0%	94,25 %
Salsinha	Unidade	12	R\$ 3,50	R\$ 42,00	B	0,13 0%	94,38 %
Del Valle Frut Uva	Fardo	4	R\$ 10,28	R\$ 41,12	B	0,12 7%	94,51 %
Abóbora	Unidade	20	R\$ 2,00	R\$ 40,00	B	0,12 4%	94,63 %
Alcôol	Galão	4	R\$ 10,00	R\$ 40,00	B	0,12 4%	94,75 %
Chicletes Clorets	Caixa	2	R\$ 19,90	R\$ 39,80	B	0,12 3%	94,88 %
Vinho	Garrafa	4	R\$ 9,80	R\$ 39,20	B	0,12 1%	95,00 %
Bobina em Saco Picotado	Unidade	2	R\$ 19,34	R\$ 38,68	C	0,12 0%	95,12 %
Chá Matte Fuze Pessego Zero	Fardo	4	R\$ 9,66	R\$ 38,64	C	0,11 9%	95,24 %
Chá Matte Fuze Pessego	Fardo	4	R\$ 9,62	R\$ 38,48	C	0,11 9%	95,36 %
Trigo para Quibe	Pacote	8	R\$ 4,80	R\$ 38,40	C	0,11 9%	95,48 %
Chá Matte Fuze Limao	Fardo	4	R\$ 9,48	R\$ 37,92	C	0,11 7%	95,59 %
Saco de Lixo 40L	Pacote	4	R\$ 9,39	R\$ 37,56	C	0,11 6%	95,71 %
Acelga	Unidade	15	R\$ 2,50	R\$ 37,50	C	0,11 6%	95,82 %
Sacola Plástica	Caixa	1	R\$ 36,50	R\$ 36,50	C	0,11 3%	95,94 %
Molho Madeira	Galão	3	R\$ 12,16	R\$ 36,48	C	0,11 3%	96,05 %
Pimentão Amarelo	Quilo	10	R\$ 3,50	R\$ 35,00	C	0,10 8%	96,16 %
Kuat zero lata	Fardo	4	R\$ 8,56	R\$ 34,24	C	0,10 6%	96,26 %
Kuat lata	Fardo	4	R\$ 8,52	R\$ 34,08	C	0,10 5%	96,37 %
Sal Grosso	Pacote	15	R\$ 2,27	R\$ 34,05	C	0,10 5%	96,47 %
Fanta Laranja lata	Fardo	4	R\$ 8,41	R\$ 33,64	C	0,10 4%	96,58 %
Fanta zero lata	Fardo	4	R\$ 8,41	R\$ 33,64	C	0,10 4%	96,68 %
Macarrão Talharim	Pacote	10	R\$ 3,33	R\$ 33,30	C	0,10 3%	96,79 %

Pote de Plástico 145ml	Caixa	1	R\$ 33,00	R\$ 33,00	C	0,10 2%	96,89 %
Luva de Vinil	Caixa	2	R\$ 16,50	R\$ 33,00	C	0,10 2%	96,99 %
Coca caçulinha zero	Fardo	4	R\$ 8,05	R\$ 32,20	C	0,10 0%	97,09 %
Limão Taiti	Quilo	14	R\$ 2,30	R\$ 32,20	C	0,10 0%	97,19 %
Cebola	Quilo	16	R\$ 2,00	R\$ 32,00	C	0,09 9%	97,29 %
Sprite lata	Fardo	4	R\$ 7,95	R\$ 31,80	C	0,09 8%	97,39 %
Café	Quilo	4	R\$ 7,79	R\$ 31,16	C	0,09 6%	97,48 %
Molhos Salada	Unidade	10	R\$ 3,06	R\$ 30,60	C	0,09 5%	97,58 %
Cebolinha	Maço	20	R\$ 1,50	R\$ 30,00	C	0,09 3%	97,67 %
Rabanete	Unidade	12	R\$ 2,50	R\$ 30,00	C	0,09 3%	97,76 %
Coca caçulinha normal	Fardo	4	R\$ 7,50	R\$ 30,00	C	0,09 3%	97,86 %
Veja	Unidade	15	R\$ 2,00	R\$ 30,00	C	0,09 3%	97,95 %
Açúcar Sache	Caixa	1	R\$ 29,90	R\$ 29,90	C	0,09 2%	98,04 %
Canudos 21cm	Pacote	2	R\$ 14,52	R\$ 29,04	C	0,09 0%	98,13 %
Doce de Leite Tradicional	Caixa	1	R\$ 28,12	R\$ 28,12	C	0,08 7%	98,22 %
Fermento	Pote	1,00	R\$ 28,12	R\$ 28,12	C	0,08 7%	98,30 %
Filtro de Papel Para Café	Caixa	9	R\$ 2,92	R\$ 26,28	C	0,08 1%	98,39 %
Quirera	Pacote	16	R\$ 1,64	R\$ 26,24	C	0,08 1%	98,47 %
Esponja	Unidade	30	R\$ 0,86	R\$ 25,80	C	0,08 0%	98,55 %
Del valle laranja	Fardo	4	R\$ 6,28	R\$ 25,12	C	0,07 8%	98,62 %
Del valle Frut limao	Fardo	4	R\$ 6,28	R\$ 25,12	C	0,07 8%	98,70 %
Repolho	Unidade	16	R\$ 1,50	R\$ 24,00	C	0,07 4%	98,78 %
AJAX	Garrafa	2	R\$ 12,00	R\$ 24,00	C	0,07 4%	98,85 %
Chuchu	Quilo	15	R\$ 1,50	R\$ 22,50	C	0,07 0%	98,92 %

Curry	Pacote	4	R\$ 5,51	R\$ 22,04	C	0,06 8%	98,99 %
Saco de Lixo 20L	Pacote	4	R\$ 5,48	R\$ 21,92	C	0,06 8%	99,06 %
Água Sanitária	Garrafa	2	R\$ 10,00	R\$ 20,00	C	0,06 2%	99,12 %
Desengordurante	Galão	2	R\$ 10,00	R\$ 20,00	C	0,06 2%	99,18 %
Chicletes Bubbalo Tuti-Fruti	Caixa	2	R\$ 9,45	R\$ 18,90	C	0,05 8%	99,24 %
Chicletes Bubbalo Banana	Caixa	2	R\$ 9,45	R\$ 18,90	C	0,05 8%	99,30 %
Chicletes Bubbalo Menta	Caixa	2	R\$ 9,45	R\$ 18,90	C	0,05 8%	99,35 %
Creme Culinário	Galão	1	R\$ 17,99	R\$ 17,99	C	0,05 6%	99,41 %
Sal	Pacote	15	R\$ 1,11	R\$ 16,65	C	0,05 1%	99,46 %
Desenfetante	Barra	2	R\$ 8,00	R\$ 16,00	C	0,04 9%	99,51 %
Amaciante carne	Vidro	2	R\$ 7,95	R\$ 15,90	C	0,04 9%	99,56 %
Bala de Goma	Caixa	1	R\$ 15,00	R\$ 15,00	C	0,04 6%	99,61 %
Caneta	Galão	2	R\$ 7,00	R\$ 14,00	C	0,04 3%	99,65 %
Grampo Grampeador 26/8	Garrafa	2	R\$ 7,00	R\$ 14,00	C	0,04 3%	99,69 %
Sabão em pó	Caixa	3	R\$ 4,54	R\$ 13,62	C	0,04 2%	99,73 %
Farinha de Mandioca Branca	Pacote	2	R\$ 6,73	R\$ 13,46	C	0,04 2%	99,78 %
Quirera	Pacote	8	R\$ 1,64	R\$ 13,12	C	0,04 1%	99,82 %
Touca	Caixa	2	R\$ 6,52	R\$ 13,04	C	0,04 0%	99,86 %
Sal Sache	Caixa	1	R\$ 12,62	R\$ 12,62	C	0,03 9%	99,90 %
Esponja de Aço	Unidade	10	R\$ 1,20	R\$ 12,00	C	0,03 7%	99,93 %
Laranja Lima	Quilo	4	R\$ 2,00	R\$ 8,00	C	0,02 5%	99,96 %
Detergente	Garrafa	2	R\$ 4,00	R\$ 8,00	C	0,02 5%	99,98 %

Palito de Dente	Caixa	1	R\$ 5,64	R\$ 5,64	C	0,017%	99,99%
Louro	Pacote	2	R\$ 1,95	R\$ 3,90	C	0,012%	100,00%
TOTAL				R\$ 32.353,65			